



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

6 bardak su veya et suyu
1 bardak kırmızı mercimek
1 baş soğan
2 kaşık margarin
1 çorba kaşığı un
Tuz
Kırmızı biber

Derin bir tencereye yağı koyup eritin. Kabukları soyulup yıkanmış soğanı çok ince tencereye doğrayın. Hafifçe pembeleştirin. Bu soğanlara bir çorba kaşığı unu ilave ederek 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Sonra da bunlara yavaş yavaş karıştırarak bir bardak suyu ilave e-din. Kalan suyu da koyun. Ayıklanmış ve yıkanmış bir bardak kırmızı mercimeği de tencereye katın. Tuzunu da ilave ettikten sonra harlı ateşte kaynayınca kadar bekleyip, sonra ateşi kısın. Mercimek iyice ezik bir hale gelene kadar pişirin. Yağda kızartılmış küçük ekmekleri üzerine ilave ederek servis yapın.